

Tarte de nozes



Ingredientes: 300 grama de massa folhada congelada
1 decilitro de água
200 grama de açúcar
1 colher de chá de sumo de limão
2 unidade de peras
180 grama de miolo de noz
2 decilitro de natas
1 unidade de gema
0 totaste de manteiga
0 totaste de açúcar em pó

Instruções de preparação:

Descongele a massa à temperatura ambiente, esfregando-a sobre uma superfície farinhaada. Unte uma forma de fundo amovível com manteiga, forre-a com a massa. Corte, deixando três centímetros de altura de massa para além da forma. Reserve as sobras. Prepare o recheio: Ferva a água com o açúcar e o sumo de limão, até obter ponto de fio forte. Introduza as pêras, descascadas e em pedaços, e as nozes, cozendo até ficar ligeiramente dourado. Adicione as natas e deixe ao lume até ferver novamente. Retire e deixe arrefecer. Verta o recheio para uma forma. Dobre a massa sobre o creme, franzindo-a. Pincele com a gema de ovo. Com um corta-massas faça figuras geométricas e disponha-as sobre o recheio, sobrepondo-as ligeiramente. Pincele também com ovo. Leve ao forno a 180°C, por 25 minutos. Polvilhe com açúcar em pó.

Sugestões Adicionais: